

## INGRÉDIENTS

2 paquets de Classic Falafel  
Garden Gourmet

1 petit chou-fleur

50 g de roquette

4 càs de pois chiches

3 cuillères à soupe de graines de  
grenade

4 dates

2 cuillères à soupe de noix

200 ml de yaourt (végétalien)

2 cuillère à soupe de tahiné

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 bouquet de menthe

2 cuillères à soupe de curcuma

 4 PORTIONS

 35 MIN

 FACILE

Découvre cette délicieuse salade orientale avec nos Classic Falafels de Garden Gourmet !

## PRÉPARATION

### 1. Préchauffe le four et mélange les chou-fleur

Préchauffe le four à 200°C. Coupe le chou-fleur en petits bouquets égaux. Mélange-les dans un bol avec de l'huile, du curcuma, du sel et du poivre.

### 2. Fais rôtir les choux-fleur et prépare les légumes

Place-les sur une plaque allant au four et fais-les rôtir au four pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et colorées. Coupe les dattes en morceaux, hachez grossièrement les noix et égoutte les pois chiches.

### 3. Fais la vinaigrette

Pour la vinaigrette, mélange le tahini avec le yaourt et assaisonne de citron

### 4. Cuis les falafels Garden Gourmet

Fais cuire les falafels Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

### 5. Mélange les ingrédients, dispose-les sur un plat et sers !

Mélange le chou-fleur avec la roquette, les pois chiches, les dattes et les noix et répartir sur des assiettes ou sur un plat. Dispose les falafels cuits sur le dessus et garnir de graines de grenade, de vinaigrette au tahini et de menthe.

### 6. CONSEIL PAS DE GASPILLAGE

CONSEIL PAS DE GASPILLAGE : utilise les restes de feuilles de chou-fleur dans un plat à sauter. Tu peux également bien conserver la salade si tu conserve la roquette à part et ajoute juste avant utilisation.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**